

---

# PASTA Z MORTADELI

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1245 razy.

10 dag mortadeli  
10 dag (3 sztuki) białek jaj  
3 łyżki szczypiorku  
3 łyżeczki śmietanki (12%)  
sól  
ocet

Białka wlać do rondla z wrzącą, osoloną wodą z dodatkiem 1/2 łyżki octu. Gotować pod przykryciem przez 2 min. Odcedzić, drobniutko posiekać. Mortadelę obrać ze skórki, rozetrzeć widelcem, wymieszać z białkiem, szczypiorkiem i śmietanką. Sprawdzić smak, ewentualnie przyprawić odrobiną soli.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD